



ザ・プレジジョン・アトリエ・シェフの ヒマンシュ・サイニによる新しい美食体験

ジャガー・ルクルトの「メイド・オブ・メーカーズ」プログラムのもと、
新しい料理のコラボレーションで精度という芸術を祝福します

概要：

- モダンガストロノミー：味わいと科学の融合
- 味覚の旅：4種類のフィンガーフードと特別に考案されたドリンクのペアリング
- 思いがけないバランス：インド料理の伝統とジュウ渓谷の食材が生む一体感

Watches & Wonders Geneva 2024にて、ジャガー・ルクルトは、メイド・オブ・メーカーズプログラムの最新コラボレーション、ミシュラン2つ星シェフのヒマンシュ・サイニが創作した美食の旅「ザ・プレジジョン・アトリエ」を発表します。

時計製造とアートの対話を拡大

時計製造以外の分野のアーティスト、デザイナー、職人たちとのコラボレーションを通じて、メイド・オブ・メーカーズは時計製造とアートの間にある対話を追求し、拡大しています。このプログラムは、ジャガー・ルクルトの創造性、専門技術、精度などの価値観を共有し、自然を中核とした、様々な素材や媒体、時には予期せぬ素材や媒体を通じて、芸術表現の新しい形を探求しているアーティストたちにフォーカスします。ジャガー・ルクルトの時計職人のように、アーティストや革新者たちも、彼らの創造の基盤や先駆的な作品の出発点として、過去に深い敬意を払っています。今日までに、メイド・オブ・メーカーズ コミュニティには、アーティストのザイムーン（スイス）、マイケル・マーフィー（米国）、ギヨーム・マルマン（フランス）、レタリングアーティストのアレックス・トロシュート（スペイン/米国）、パティシエのニーナ・メタイエ（フランス）、ミクソロジスト（バーテンダー）のマティアス・ジルー（フランス）、デジタルメディアアーティストのイーユン・カン（韓国）、ミュージシャンの TØKIO MØYERS（英国）、マルチメディアアーティストのブレンディ・ワイディングガー（米国）が登場し、現代アート、ガストロノミー、音楽の世界を展開してきました。そして2024年、シェフのヒマンシュ・サイニ（インド）が登場します。



食材の科学者

約 200 年前の創業以来、グランド・メゾンの中心的な価値観であり続ける精度の追求に敬意を表し、ジャガー・ルクルトは今年、シェフのヒマンシュ・サイニとのコラボレーションによって「ザ・プレジジョン・アトリエ」を作り上げました。ユニークな美食体験の「ザ・プレジジョン・アトリエ」は、ゲストの皆さまを味覚、芸術性、精度の新たな領域へと誘います。特別にデザインされたスペースは、ジュネーブで開催される *Watches and Wonders* のジャガー・ルクルトのブース内で発表され、その後、ジャガー・ルクルトによる「高い精度を生み出すグランド・メゾン」展の一部として世界を巡回します。

伝統的なクラフトマンシップと前衛的な料理技術を組み合わせるヒマンシュ・サイニのモダンガストロノミーは、料理の化学と物理を利用し、科学と革新的な技術、そして優れた芸術的センスを融合させ、新しい料理体験を創造します。ヒマンシュ・サイニがグランド・メゾンのためだけに考案したフィンガーフードメニューは、すべてのジャガー・ルクルトのタイムピースに宿る精度と洗練を表現しています。

ミシュランガイドで「独創性、興味をそそる手法、精度の名手」と評されたシェフは、子供の頃から母親や叔母たちと一緒にインドで料理をしていました。現在は、世界で最も才能豊かでエキサイティングなインド料理の表現者の一人として知られ、ドバイとムンバイにある彼のレストラン、トレシンドとトレシンド・スタジオは美食家の憧れの地となっています。2022 年にドバイのミシュランガイドが発表された時、彼が「私の夢の劇場」と呼ぶトレシンド・スタジオは、瞬く間にミシュランの 1 つ星を獲得しました。その 1 年後には 2 つ星を獲得、これほど早く 2 つ星に昇格したのは驚くべき偉業です。彼のレストランは、その完成された体験によって広く称賛を集めています。常に進化するメニュー、好奇心をそそる味わいと食感、そして精巧なクラフトマンシップ。一品一品が小さな芸術作品のようであり、その感動を広げるさりげないセレモニーとともに提供されます。

「私は、手作業による技術との強いつながりを常に感じてきました」とシェフは語ります。「味わいの輪郭を微細に描き出すにせよ、料理のプレゼンテーションを立体的に造形するにせよ、私の基盤は触れることで生まれる食材とのつながりにあります。ジャガー・ルクルトのマニュファクチャールを訪れ、初めて時計職人たちの仕事を目の当たりにしたとき、そのつながりに私はすぐさま心を打たれました。クラフトマンシップの複雑性と精度を通して、私たちが共有する深い親和性を、『ザ・プレジジョン・アトリエ』の作品の中で表現することを目指しています」

思いがけない美食の旅を 4 種類のフィンガーフードで

「ザ・プレジジョン・アトリエ」でジャガー・ルクルトのゲストの皆さまに提供される 4 種類のメニューに向け、シェフのヒマンシュ・サイニは自身のルーツであるインド料理の伝統を再解釈し、



インド半島の味とジウ渓谷の食材を組み合わせ、それぞれの作品に特徴的ながらスイスらしい繊細なアクセントを加えました。彼を代表するスタイルでは、食材を分解して創造的に再構築し、食感で遊び、バランス、形状、対称性、色彩を活かして、目にも魅惑的な、型にはまらない料理を提供します。「ザ・プレジジョン・アトリエ」は、ゲストを味わいと食感の真の冒険へとお連れします。その興味深い旅では、正確に融合され、バランスの取れた風味が幾重にも重なり、味わいの中で進化していきます。なじみのある食材が思いがけない食感で登場するサプライズも用意されています。

それぞれのフィンガーフードは、ヒマンシュ・サイニガル・サンティエのマニュファクチュールを訪れた際に見学した、さまざまな側面の精度からインスピレーションを得たものです。

- 「クリームゾン ロゼット」は、ビーツ、松の実、オレンジの皮、アマランサス、ルッコラの風味をひとつに重ね合わせ、色と形を複雑に組み立てることで「製造の精度」の概念を表現しています。
- 原材料から完成品まで、時計製造における「変革の精度」を伝える「バーベナ アウトバースト」は、レモンバーベナやミント、インドのスパイスで味付けされた「リキッドストーン」が特徴です。
- 「味覚の精度」を閉じ込めた「ミステリアス フォレスト」は、ジウ渓谷の松林に広がる苔むした地面を瞬時に思い起こさせるプレゼンテーションの中、野生のキノコ、アーティチョーク、栗の風味が一体となります。
- 「パインナッツ デライト」は、綿密に時間を調整した浸漬工程によって濃厚な松の実のミルクを作り出し、「クロノメトリーの精度」を表現しています。カカオ、バニラ、赤ブドウ、ハイビスカス、スパイスとの組み合わせが、特別な味わいの感覚をもたらします。

彼のレストラン「トレシンド」のように、それぞれの料理は、折り重なる風味を完成させるために特別に考案されたドリンクと合わせて提供されます。柔らかさと力強さのバランス、繊細さと大胆さのバランス、軽やかさと深い複雑さのバランスなど、フードとドリンクの見事なバランスを正確に味わっていただけるように作り上げられています。そこへ、体験に新たな一面を添えるさりげないセレモニーが行われます。

- 「クリームゾン ロゼット」はブルーベリー&コクムベルモットティーとのペアリングです
(*アルコールを含みます)
- 「バーベナ アウトバースト」は柿&マリーゴールドソーダが引き立ちます
- 「ミステリアス フォレスト」はホワイトアスパラガス&マッシュルームティーが絶妙なバランスをみせます
- 「パインナッツ デライト」は赤ワインミルクパンチと合わせて提供されます
(*アルコールを含みます)



「シェフのヒマンシュ・サイニ氏を迎えることができ、光栄です。彼の専門技術は、メイド・オブ・メーカーズ プログラムにエキサイティングな次元をもたらし、料理の芸術性と革新性でプログラムを豊かに彩ります」と、ジャガー・ルクルト CEO のカトリーヌ・レニエは語っています。

「ジャガー・ルクルトは、様々な分野を超えてクラフトマンシップが融合できることを強く信じています。芸術の世界とジャガー・ルクルトの間には深い親和性があり、ヒマンシュ・サイニ氏のように優れた技術を持つ料理人と仕事をするすることで、精度や創造性、情熱が交錯する未知の領域を探求することができるのです。」

ヒマンシュ・サイニについて

シェフのヒマンシュ・サイニは、世界で高く評価されているインド人シェフの一人として、モダンガストロノミーへのユニークなアプローチから「食材の科学者」と評されています。当初から、彼の使命はインド料理に対する認識を変え、インド料理の味わい方を洗練させることでした。ドバイとムンバイにある彼のレストランは、美食界全体におけるインド料理に向けたそのユニークな視点を雄弁に物語っています。彼が「私の夢の劇場」と呼ぶドバイのフラッグシップレストラン「トレンインド・スタジオ」は、ミシュランガイドが 2022 年にアラブ首長国連邦で発表されると、瞬く間に 1 つ星を獲得しました。その 1 年後には 2 つ星を獲得、これほど早く 2 つ星に昇格したのは驚くべき偉業です。クリエイティブで先進的なアプローチにより、味覚とプレゼンテーションの両方に取り組むヒマンシュ・サイニは、食材の化学的性質と料理の物理学的性質を革新的な技術と優れた芸術的センスで融合させ、まったく新しい食の体験を創造しています。

「メイド・オブ・メーカーズ」について

「メイド・オブ・メーカーズ」プログラムは、時計製造以外の様々な分野のアーティスト、デザイナー、職人たちのコミュニティを一つにまとめます。時計製造とアートの間には存在する対話を拡大するこのプログラムは、創造性、専門性、精度といったジャガー・ルクルトを常に定義してきた基本原則を土台としています。このプログラムは、ジャガー・ルクルトの価値を共有し、様々に異なる、時には予期せぬ素材や媒体を通じて、表現の新しい形を探求する作品作りをしているワールドクラスのクリエイターたちにフォーカスしています。毎年、ジャガー・ルクルトが世界各地で開催する展覧会に、プログラムを通じて制作された新作が登場し、選ばれたテーマを発展させ、観客がアートや技巧、デザインに関する幅広い話題に加わる新しい機会を作り出します。